

**Nahrungs- und Genussmittel.**

**Prüfung auf Formaldehyd.** Milch mit einem Zusatz von Formaldehyd gibt mit conc. Salzsäure erhitzt eine violette Färbung. N. Leonard und H. M. Smith (Anal. 24, 86) halten diese Reaction für charakteristisch für Formaldehyd. Man erwärmt eine Probe der Milch mit dem dreibis fünffachen Volumen an conc. Salzsäure. Die blaue Färbung tritt noch bei einem Gehalt von 0,0001 Proc. der Milch an Formaldehyd auf. Bei mehr als 0,1 Proc. ist die Färbung gelb; man muss dann entsprechend mit Salzsäure verdünnen. Die Reaction tritt auch in der Kälte nach längrem Stehen ein. Nothwendig ist, dass Spuren eines Oxydationsmittels zugegen sind. W. W. Fischer ist dagegen der Ansicht, dass die Färbung durch eine durch den Zusatz von Antisepticis bewirkte Veränderung des Caseins hervorgerufen wird, da auch bei Gegenwart von Borsäure in Milch ein Ähnliches bemerkt wird.

T. B.

**Bananenmehl.** A. Petermann (Bull. Assoc. 1899, 147) gibt die Analyse von Bananenmehl, erhalten durch Zerreissen und Beuteln der an der Sonne getrockneten Früchte von *Musa paradisiaca*. Dasselbe ist weiss, sehr wohlschmeckend und vorzüglich haltbar.

## Zusammensetzung:

Wasser	5,6 Proc.
Fett	1,73
Eiweiss	3,13
stickstofffreie Extractivstoffe	82,39
Cellulose	1,22
Asche	5,93

T. B.

**Alkoholhaltige Milch.** A. Petermann (Bull. Assoc. 1899, 148) untersuchte, um die von vornherein aus physiologischen Gründen unwahrscheinliche Behauptung zu entkräften, dass die Milch von Kühen, die mit Brennerei-Schlempe gefüttert werden, alkoholhaltig sei, derartige Milch fand, wie zu erwarten war, nicht die geringste Spur von Alkohol.

T. B.

Der wirksame Bestandtheil des Cayennepfeffers ist nach K. Micko (Z. Unters. 1899, 411) derselbe, wie der des Paprika, Capsaicin (Smp. 68,5°). Der Körper enthält eine Hydroxyl- und eine Methoxylgruppe. Die Analyse stimmt auf die Formel  $C_{18}H_{38}NO_3$ .

**Zur Bestimmung der verdaulichen Stickstoffsubstanz und des Eiweiss-**

stickstoffs in Futter- und Nahrungsmittern verwendet B. Sjollema (Z. Unters. 1899, 413) statt des Magensaftes trocknes Pepsin. 2 g der Probe wurden mit 430 cc Wasser, 1 g Pepsin und 16 cc 10 proc. Salzsäure im Wasserbade bei 38 bis 40° unter wiederholtem Schütteln 48 Stunden digerirt und nach der Abkühlung bis zu 500 cc aufgefüllt. Während dieser Zeit wurden dreimal je 11 cc 10 proc. Salzsäure zugesetzt, und zwar 16 Stunden, 24 Stunden und 40 Stunden nach Anfang des Versuches. Sowohl mit dem Rückstand als mit der Flüssigkeit wurden Stickstoffbestimmungen nach Kjeldahl vorgenommen. Die Ergebnisse stimmten gut mit den mit Schweinemagenflüssigkeit erhaltenen überein. — Zur Bestimmung des Reineiweißes nach Stutzer verfährt Verf. bei schleimigen Futtermitteln in folgender Weise: 1 g Substanz wird mit 50 cc Wasser gekocht und 50 cc 95 proc. Alkohol allmählich unter Umrühren zugesetzt. Darauf werden sobald wie möglich 50 cc Wasser, zwei Tropfen einer kalt gesättigten Alaunlösung und die vorgeschrifbene Menge der Kupferhydroxydmischung zugesetzt. Die Flüssigkeit lässt sich dann leicht durch Filtrirpapier filtriren.

T. B.

Ingweranalysen führte E. G. Clayton (Anal. 24, 122) aus in der Absicht, den Einfluss der Reinigung und der Herkunft auf die Zusammensetzung festzustellen. Auf die Resultate, die in einer Tabelle zusammengestellt sind, muss verwiesen werden.

T. B.

**Fettindustrie, Leder u. dgl.**

**Analytische Untersuchung von Déras-Öl.** E. Hopkins, D. L. Coburn und E. Spiller (J. Amer. 21, 291) bestimmten Wasser, Öl, Seife und Hautfragmente, indem sie ein am Boden mit einem Loch versehenes Proberöhrchen von 60 bis 80 mm Länge und 15 bis 20 mm Durchmesser, welches zunächst einen Ppropf von Baumwolle, dann aschefreies Filtrirpapier und endlich wieder einen Baumwolleppropf enthielt, trockneten und wogen, mit dem Öl beschickten, bei 100° trockneten bis zur Gewichtsconstanz. Der Verlust ergibt die Feuchtigkeit. Dann wurde das Röhrchen im Soxhlet'schen Apparate bei 40° mit Petroläther extrahirt und so das Öl erhalten. Die Seifen wurden mit Alkohol ausgezogen. Der Rückstand, der Hautfragmente und Asche enthält, wurde zur Bestimmung derselben verbrannt. Die so erhaltene Aschenmenge ist nur wenig geringer als die durch directes Einäsichern der Trockensubstanz erhaltene. Der Dérasbildner wurde